



## ***Agroalimentare - Torino: Salone del Vino, al via il Palimpsesto Off***

**Torino - 24 feb 2025 (Prima Pagina News) Al via da oggi una settimana di eventi diffusi in tutta la città che culminerà nel lungo week-end del Salone del Vino, dall'1 al 3 marzo. Ad aprire l'evento, venerdì 28 febbraio 2025 dalle ore 18, la Grande Inaugurazione da Snodo-Ogr Torino.**

Da lunedì 24 febbraio a lunedì 3 marzo l'Off del Salone del Vino coinvolge tutta la città, dal centro alle periferie, per una settimana ricca di eventi. Oltre 50 appuntamenti diffusi che vedranno protagonisti, oltre alle cantine, anche ristoranti, piole, enoteche e luoghi cult di Torino, fra cene, artisti, degustazioni e scrittori e culminerà con la grande inaugurazione in programma venerdì 28 febbraio da SNODO alle OGR Torino. Martedì 25, mercoledì 26 e giovedì 27 febbraio da Combo, negli spazi della "Caffetteria Santabarbara" si terranno sei momenti di degustazione delle eccellenze vitivinicole del territorio Piemontese. Si inizia martedì alle ore 18 con Associazione Baratuciat e Vitigni Storici, si prosegue poi alle 19.30 con i Sorì di Diano d'Alba mentre mercoledì alle ore 18 toccherà al Consorzio Tutela Vini d'Acqui seguito dal Consorzio Vini Val Susa DOC alle 19.30. Giovedì alle ore 18 con Associazione Produttori dei Colli Astiani e alle 19.30 con il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo (iscrizione sul sito [www.salonedelvinotorino.it](http://www.salonedelvinotorino.it)). Anche da Cantina Social al Mercato Centrale, da martedì 25 febbraio, dalle 19.30 alle 21.00, saranno protagoniste masterclass gratuite tra cui quella con l'azienda Poderi Moretti che presenterà 'Il Roero nel Calice' e 'Il Sogno di Luca Leggero a Villareggia: Vini Unici, Storie e molto altro (iscrizione sul sito [www.salonedelvinotorino.it](http://www.salonedelvinotorino.it)). Sempre martedì 25 febbraio a Off Topic, dalle 18.30 alle 19.30, si terrà la masterclass dal titolo "Tutto un altro dolcetto" del Consorzio Tutela Ovada DOCG. Volta a mostrare le caratteristiche di invecchiamento della denominazione, grazie alla degustazione di otto etichette di diverse annate, sarà un modo per raccontare il sorprendente potenziale di questi vini, in parte ancora da scoprire. Il giorno dopo, mercoledì 26 febbraio dalle ore 18.30 alle ore 19.30, il Consorzio di tutela vini DOC Pinerolese presenterà le eccellenze del territorio in una masterclass dedicata (iscrizione sul sito [www.salonedelvinotorino.it](http://www.salonedelvinotorino.it)). Di Libri in Vino è invece il titolo della rassegna, a ingresso libero e gratuito, organizzata dal Salone del Vino con Libreria Bodoni, insieme a ONAV Torino, per due serate di incontri con autori e autrici, arricchite da degustazioni con cantine del territorio. Il primo appuntamento si terrà il 25 febbraio e coinvolgerà la scrittrice Giulia Ceirano per parlare del libro di ricette di cui è autrice, "Il cinema in cucina" (Hoppipolla Edizioni), accompagnata da Petunia Ollister. Si continua il 26 febbraio con Matteo Gazzarata, autore del volume "Il paesaggio vitivinicolo in Piemonte" (Echos Edizioni). A Eataly Torino Lingotto, nello "Spazio Vino" all'interno dell'enoteca, martedì 25 febbraio si terrà, all'interno della rassegna "Wine & Comedy", lo spettacolo di Alessio Cabbia: si potrà assistere all'esibizione dello stand-up comedian



assaggiando i migliori vini della wine list di Eataly. Giovedì 27 febbraio nella “Sala dei Duecento”, sarà la volta del “Gioco della bottiglia”, una degustazione dinamica pensata per chi ama il vino e la convivialità. Infine, venerdì 28 febbraio, sono in programma “Imparare a degustare il vino: l'approfondimento”, a cura della sommelier Roberta Poloniato e l'aperitivo artistico “Vino e colori” con Beatrice Scaramal. Infine, sabato 1° marzo, dalle ore 23 si torna da Off Topic per il party ufficiale del Salone, con una selezione dei migliori dj torinesi a regalare un momento di festa per tutto il pubblico del Salone. Le cene Per quattro serate, le eccellenze vitivinicole piemontesi incontreranno i menù dei ristoranti più tipici della città, per un viaggio enogastronomico che unisce i sapori del territorio con le cantine del Salone del Vino Torino. Il programma delle Grandi Cene prende il via lunedì 24 febbraio da Raffaleo con Cantina Ceste di Govone (CN), e continua martedì 25 febbraio da Osteria Rabezzana con i vini della Cantina Rabezzana di San Desiderio. Si prosegue poi giovedì 27 febbraio da Gaudenzio vino e cucina dove ai piatti dello chef saranno abbinati i vini di Cascina Elena di Rocchetta Tanaro, mentre ai tavoli de La Piola Sabauda, si potrà gustare una vera e propria ‘combo’ che vedrà protagonisti Tenuta la Graziosa di Montegrossi D’asti e la cantina Prasso di Mongardino. Venerdì 28 febbraio, il ristorante Ailim? ospiterà la cantina Rabel vini di Santo Stefano Roero, mentre tra le sale della Trattoria della Posta si potrà incontrare Macario Vini di Nizza Monferrato. Sempre la stessa sera, le specialità del Ristorante Fiorfood by La Credenza saranno impreziosite dalla selezione di Cantine Balbiano di Mongardino e il menù alla carta dell’Albergo Ristorante San Giors incontrerà le etichette di Scarzella Wines di Rocchetta Tanaro. Sabato 1 e Domenica 2 nel ristorante Mamma’ Isola si Capri alle OGR Torino le due Grandi Cene del Salone dedicate a tutti i visitatori. Insieme a Tenuta del Barone (Vergne) di Vaira Maurilio e la cantina Mascarello Michele e figli di La Morra, si degusteranno i loro grandi vini nati nel cuore delle Langhe, insieme ad un menu ideato appositamente dall’ executive chef Raffaele Amitrano: si inizia con Dolcetto e Barbera, passando dal Nebbiolo Riserva, per arrivare al re del vino, il Barolo. Gli appuntamenti nelle enoteche Ad arricchire la settimana OFF del Salone del Vino non mancheranno anche quest’anno gli appuntamenti nelle enoteche della città: si comincia martedì 25 febbraio, dalle ore 17, quando Oinos wine bar ospiterà Pescaja di Cisterna D’asti, mentre Enoteca Buosi accoglierà Pico Maccario di Mombaruzzo. Il giorno successivo, mercoledì 26 febbraio dalle ore 18, Rossorubino incontrerà Alberto Oggero di Santo Stefano Roero (CN) mentre la Vineria Verso, dalle ore 19, ci farà conoscere i vini di Luca Luigi Tosa di Cossano Belbo. Giovedì 27 febbraio, dalle ore 19, si torna da Enoteca Buosi dove questa volta si potrà gustare la selezione di Ettore Germano di Serralunga d’alba (CN). Gli eventi in enoteca si concluderanno venerdì 28 febbraio da Enoteca Bistrot Crotin dove si potranno assaporare le etichette di Le Marie di Barge, mentre da Sorso Vineria si potranno approfondire i vini della Tenuta Foresto di Nizza Monferrato e infine, da Emilia, si brinderà con la Cantina Braccia di Rese di Busca. La grande inaugurazione del Salone del Vino Venerdì 28, negli spazi di SNODO alle OGR Torino dalle ore 18 alle 23, il Salone del Vino di Torino inizia la sua kermesse con una festa di inaugurazione spettacolare, celebrando l’eccellenza vinicola piemontese, in un evento senza precedenti. Venti tra le grandi cantine del Piemonte e alcuni ospiti d’eccezione, saranno presenti e protagonisti di questa serata; ad



accompagnare, la musica di dj Fazza, le sfiziose proposte gastronomiche di SNODO, cocktail a km0 e molto altro! I visitatori potranno degustare tre etichette iconiche di ogni cantina e scoprire nuove eccellenze, immergendosi in un'atmosfera di convivialità e passione per il vino. Dalle ore 18 alle ore 23, il Salone del Vino Torino, insieme a Go Wine e alla guida Cantine d'Italia 2025, che, con la sua selezione attenta e autorevole, si conferma uno strumento essenziale per orientarsi tra le migliori realtà vinicole italiane, daranno il via della III edizione del Salone del Vino Torino. Ecco l'elenco delle cantine che parteciperanno alla grande inaugurazione: Angelo Negro – MonTEU Roero (Cn) Annamaria Abbona – Farigliano (Cn) Cascina Castlet – Costigliole d'Asti (At) Cascina Mucci – Roddino (Cn) Castello di Gabiano - Gabiano (Al) Caudrina – Castiglione Tinella (Cn) Forteto della Luja – Loazzolo (At) L'Astemia – Barolo (Cn) Marchesi Alfieri – San Martino Alfieri (At) Marengo – Strevi (Al) Mascarello Michele & Figli – La Morra (Cn) Poderi Colla – Alba (Cn) San Biagio – La Morra (Cn) Tenuta Carretta – Piobesi d'Alba (Cn) Tenuta La Pergola – Cisterna (At) Pianbello - Loazzolo (At) Special guest Casa Setaro – Trecase (Napoli) Lunae Bosoni – Castelnuovo Magra (La Spezia) Firriato – Paceco (Trapani) (Elenco in aggiornamento)

*(Prima Pagina News) Lunedì 24 Febbraio 2025*